

## **ENTREES**

Soupe de poisson	8€00
6 Huîtres de l'Ile d'Aix	8€70
12 Huîtres de l'Ile d'Aix et saucisse aux herbes	17€30
Bulots aux 2 mayonnaises	9€20
Sardines à la Charentaise (marinées au citron, fleur de sel, échalote et ciboulette)	9€80
Tartare de dorade	14€00
Terrine de Raie aux câpres et poivrons marinés	12€80
Maquereau en escabèche sur toast de tapenade	8€50
Fleur de Saumon Gravlax, mousse d'avocat	12€00
Légumes d'été grillés, mozzarella rôtie sur Polenta (Aubergine, courgette, tomate, poivron)	10€00

## **POISSONS**

Petites sardines grillées	12€00
Poisson du jour à la Plancha, selon le marché	18€50
Risotto de Saint Jacques aux asperges vertes	25€00
Dos de cabillaud chorizo et Piquillos	22€00
Ragoût de seiche à la citronnelle (selon arrivage), riz Thai	18€50

## **VIANDES**

Entrecôte à la plancha, sauce au poivre de Séchouan	20€00
Magret de canard, jus de figue fraîches	19€50
Steak Tartare cru ou juste poêlé, cornet de grosses frites	12€00
Vrai hamburger maison, cornet de grosses frites	12€00

## **PETITE FAIM**

**Assiette du pêcheur**: sardines marinées à la Fleur de sel ( échalotte, ciboulette, huile d'olive citron), 6 huîtres et sa saucisse aux herbes, tomate à l'huile d'olive 16€00

**Assiette de la mer**: Huîtres, bulots, langoustines, crevettes, palourdes 25€00

**Assiette Serano**: Jambon Serrano, cèpes marinés, ail confit, mesclun pain grillé frotté à l'ail 22€00

Salade de chèvre chaud sur Toast et croustillant de lard 12€00

## **FROMAGE**

Plateau de fromages fermiers 10€00

## **DESSERTS**

Panacotta au lait de coco 8€50

Gâteau au chocolat comme ma grand-mère et sa crème anglaise au thé matcha 9€50

Café gourmand: Milk-shake au carambar, gâteau chocolat de ma grand-mère, macaron maison parfum de saison 8€00

Faisselle et sa confiture de fenouil 6€50

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges 7€00

Tiramisu Charentais 8€00